

⑩ BUNDESREPUBLIK
DEUTSCHLAND



DEUTSCHES
PATENTAMT

⑫ Offenlegungsschrift
⑪ DE 29 49 107 A 1

⑬ Int. Cl. 3:
A 47 J 37/07

⑭ Aktenzeichen: P 29 49 107.4
⑮ Anmeldetag: 6. 12. 79
⑯ Offenlegungstag: 11. 6. 81

Behörden-Patentamt

⑰ Anmelder:
Rittinghaus, Rolf, Ing.(grad.), 4507 Hasbergen, DE

⑰ Erfinder:
gleich Anmelder

⑯ Grillrost

DE 29 49 107 A 1

Nominell selbständige
Patentanmeldung

Patentansprüche

1. Grillrost zur Verhütung der Bildung krebserregender Teerstoffe, der verhindert, daß das Fett beim Grillen von Grillgut in die Holzkohleglut gelangen kann, wobei sich unter dem eigentlichen Rost in zwei Ebenen Auffangleisten 4 und 5 befinden, die das abtropfende Fett auffangen, aber die Strahlungswärme vorzugsweise in einer Strahlungsrichtung unter einem Winkel von 45° nicht behindert, ~~nach Patent D 25 06 555~~ und mit einer Vereinfachung durch Wegfall des eigentlichen Grillrostes, dadurch gekennzeichnet, daß die Auffangleisten 3 des oberen Rostes mit nach oben gerichteten Flächen zur Aufnahme des Grillgutes und nach unten zeigenden Schenkeln ausgebildet sind.
2. Grillrost nach Anspruch 1, gekennzeichnet dadurch, daß die Auffangleisten 4, deren Schenkel nach oben zeigen, in den Fettauffangbehälter leiten.
3. Grillrost nach den Ansprüchen 1. und 2., dadurch gekennzeichnet, daß die Auffangleisten 3 und 4 auch ebenfalls gezeichnete Formfiliformen nach Fig. 2 und Fig. 3 aufweisen können.

130024/0384

Nunmehr selbständige
Patentanmeldung

Grillrost

Die Erfindung betrifft einen Grillrost, der vorzugsweise in zwei übereinanderliegenden Ebenen aus gitterförmig angeordneten Stäben bzw. Stangen mit speziellem Querschnitt gebildet wird. Es sind Grillroste mit unterschiedlicher Gitteranordnung und Profilquerschnitten bekannt, die den allgemeinen Anforderungen genügen. Die bekannten Konstruktionen verhindern allerdings nicht ein Abtropfen von Fett in die Holzkohleglut.

Ferner gibt es Grillvorrichtungen, bei denen die glühende Holzkohle seitlich vom Grillgut in einem Behältnis untergebracht ist. Hier wird die Holzkohle durch gitterförmig angeordnete Stäbe an den dem Grillgut zugewandten Seiten gehalten. Vorteilhaft an dieser Konstruktion ist, daß das Fett vom Grillgut nach unten, also nicht in die Glut tropfen kann. Nachteilig ist jedoch der schlechte Wirkungsgrad und die komplizierte Bedienbarkeit dieser Grillmethode.

-3-

2949107

Schließlich gibt es Grillroste aus Winkelstahlstäben, deren Schenkel abwechselnd nach oben und nach unten zeigen, wobei die nach unten gerichteten Schenkel die daneben liegenden, nach oben gerichteten Schenkel überdecken, wodurch zwar das abtropfende Fett aufgefangen wird, aber die Strahlungswärme absorbiert wird. Dementsprechend schlecht ist auch der Wirkungsgrad beim Grillen.

Aufbauend auf die Hauptpatentanmeldung soll der vorliegenden Erfindung die Aufgabe zugrunde liegen, einen Grillrost zu schaffen, der ebenfalls einerseits verhindert, daß das vom Grillgut abtropfende Fett nicht in die Glut laufen kann und andererseits die Strahlungswärme der Holzkohle weitestgehend durchläßt, so daß ein guter Wirkungsgrad beim Grillen erhalten bleibt. Ferner soll das Grillgut während des Grillvorganges mit flüssigen Gewürzen begossen bzw. bestrichen werden können, ohne die Glut der Holzkohle in ihrer Heizkraft zu beeinträchtigen.

Die Aufgabe wird erfindungsgemäß dadurch gelöst, daß über der Holzkohleglut in zwei übereinanderliegenden Ebenen Auffangleisten vorzugsweise mit Schenkeln die unter 45° verlaufen horizontal gegeneinander versetzt angeordnet sind. Die Leisten sind horizontal derart gegeneinander versetzt, daß jeweils die Lücke zwischen zwei obenliegenden Leisten von einer genau darunterliegenden Leiste verdeckt bzw. geschlossen wird. Außerdem ist der Abstand der obenliegenden Auffangleistenreihe zur unteren Auffangleistenreihe

130024/0384

- 4 -

so gewählt, daß die Strahlungswärme der Holzkohlenflut vorzugsweise unter einem Winkel von 45° durch die Lücken der Auffangleisten das Grillgut fast in der gesamten Oberfläche bestreichen kann.

Gegenüber der Hauptpatensammlung sieht diese Erfindung im oberen Rost Auffangleisten mit nach unten geneigten Schenkeln vor. Beim unteren Rost sind die Schenkel der Auffangleisten nach oben geneigt. Durch diese Anordnung kann der Abstand zwischen dem oberen und unteren Rost relativ klein gehalten werden, ohne die unter 45° verlaufende Strahlungswärme in ihrer Wirkung stark zu beeinflussen.

In Versuchen hat sich gezeigt, daß bei der oben genannten Anordnung der beiden Rosten durch Überdeckung der einzelnen Schenkel in vertikaler Richtung kein Fett in die Flut gelangt. Die horizontalen Flächen der oberen Rostleisten, die zur Aufnahme des Grillgutes dienen, ergaben überraschenderweise einen sogenannten Bratpfanneneffekt, wodurch Steaks besonders im Innen- und Außenkamin über Holzkohle, aber auch über Kaminholz sehr rasch gegrillt werden können. Mit der vorliegenden Erfindung ist ein gesundes, wirtschaftliches und sauberes Grillen - auch im Wohnzimmerkamin - verwirklicht worden.

Die Einzelheiten der Erfindung sind der nachfolgenden Beschreibung zu entnehmen, in welcher die Erfindung anhand der Zeichnung näher erläutert wird.

130024/0384

- 4 -

- 5 -

is zeigt:

Fig. 1 einen Teilschnitt durch den Grillrost

Fig. 2 einen Querschnitt von einer Auflage-
bzw. Auffangleiste eines oberen Rostes
mit einem anderen Profilquerschnitt

Fig. 3 eine weitere Profilform für Ober- und
Unterrost nach Fig. 1

In Fig. 1 werden die Rostleisten 3 und 4 mit den Quer-
stücken 1 und 2 durch Schweißen miteinander verbunden.
Die beiden Rosten sind in einem Rahmen (nicht gezeichnet)
gehalten, der nach vorn geneigt ist, damit das Fett in
einen Auffangbehälter (ebenfalls nicht gezeichnet), der
mit dem unteren Rost verbunden ist, fließen kann.

Die Flächen 5 der oberen Rostleisten 3 dienen zur Aufnahme
des Grillgutes und bewirken den Bratpfanneneffekt beim
Grillen.

Neben diesem Bratpfanneneffekt vervollständigt die unter
 45° strahlende Wärme der Kohlenglut in den Bereichen 6
den Grillvorgang.

Die Flächen 7 mit den Schenkeln 8 der Rostleisten 4 fangen
das gesamte abtropfende Fett auf und leiten es durch ihre
geneigte Lage in den (nicht gezeichneten) Auffangbehälter.

Ing. (grad.) Rolf Nüttinghaus
Eichenkamp 1, 4507 Hasbergen-Gaste

2949107

- 6 -

Fig. 2 braucht nicht näher erläutert zu werden, weil lediglich eine andere Ausführungsform der Rostleisten 3 und 4 der Fig. 1 dargestellt ist. Die Krümmung des Querschnittes kann aus einem Radius, Korbbögen oder anderen Kurven bestehen.

Fig. 3 zeigt eine rechteckige Querschnittsform der Rostleisten 3 und 4, die den Bratpfanneneffekt erhöht, den Strahlungsanteil aber vermindert.

130024/0384

COPY

Nummer: **29 49 107**
Int. Cl.³: **A 47 J 37/07**
Anmeldetag: **6. Dezember 1979**
Offenlegungstag: **11. Juni 1981**

29 49 107

- 7 -

Nunmehr selbständige
Patentanmeldung

Fig. 1

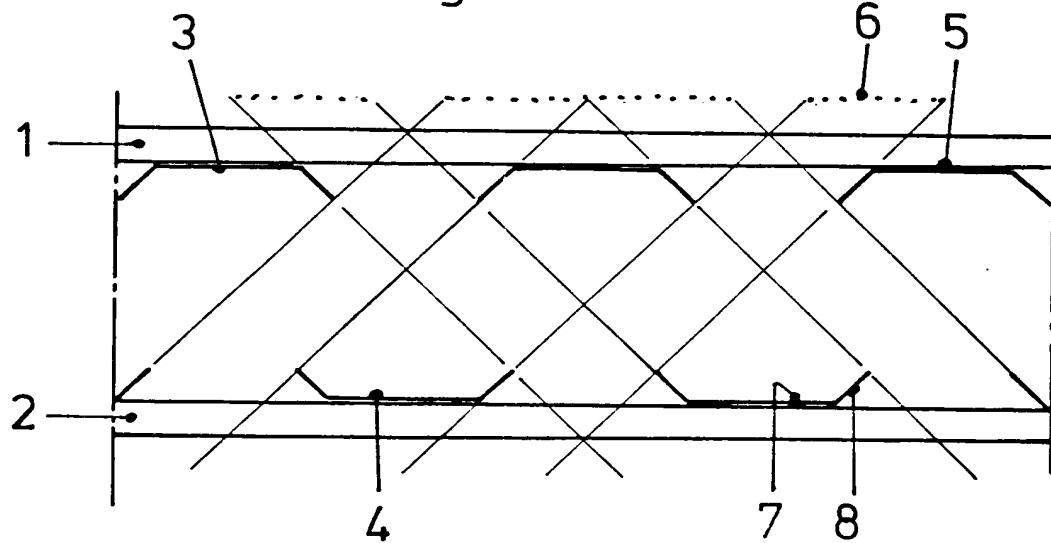


Fig. 2

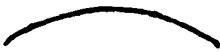


Fig. 3



130024/0384

COPY

DERWENT-ACC-NO: 1981-F6548D

DERWENT-WEEK: 198125

COPYRIGHT 2008 DERWENT INFORMATION LTD

TITLE: Grill grid with fat collector has collector bars on two planes underneath grid with upward and downward pointing arms leading to container

INVENTOR: RITTINGHAU R

PATENT-ASSIGNEE: RITTINGHAUS R[RITTI]

PRIORITY-DATA: 1979DE-2949107 (December 6, 1979)

PATENT-FAMILY:

PUB-NO	PUB-DATE	LANGUAGE
DE 2949107 A	June 11, 1981	DE

APPLICATION-DATA:

PUB-NO	APPL- DESCRIPTOR	APPL-NO	APPL-DATE
DE 2949107A	N/A	1979DE- 2949107	December 6, 1979

ABSTRACTED-PUB-NO: DE 2949107 A

BASIC-ABSTRACT:

The grid on which to grill food is designed to prevent fat from dripping into the hot charcoal, and has collectors bars (4,5) positioned on two planes underneath the grid

itself. The bars (4,5) catch the fat.

The collector bars (3) of the top grid have upward-pointing sides which take the food being grilled, and downward-pointing arms. The collector bars (4) with arms pointing upwards lead into a fat collector.

TITLE-TERMS: GRILL GRID FAT COLLECT BAR TWO
PLANE UNDERNEATH UP DOWN POINT
ARM LEADING CONTAINER

DERWENT-CLASS: P28